Backen *leicht gemacht*

SONDERHEFT

Nr. BLSH 139

Deutschland € 2,00 · Schweiz SFR 4,10
Österreich € 2,25 · BeNeLux € 2,35 · Spanien € 2,30
Frankreich € 3,20 · Italien € 2,30 · Ungarn Ft 655
Tschechien Kč 59 · Slowakei Sk 85

Erdbeeren



- Feine Kuchen
- Cremige Torten
- Köstliches Kleingebäck







BL 139

Impressum

BL 139 erscheint in der
OZ-Verlags-GmbH, Römerstr. 90,
D-79618 Rheinfelden, www.oz-verlag.de

Herausgeber: H. + E. Medweth

Objektleitung: Sylvia Tarnowski
Cheflayouterin: Gundula Zehner-Varga
Herstellung: Dieter Model (Ltg.)
Vertriebsleitung: Bernd Mantay
Tel:. 07623/964-167
Fax: 07623/964-159
Vertrieb: BPV Medien Vertrieb GmbH & Co KG, Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden www.bpv-medien.com
Heftbestellung: 07623/964-155 bestellservice @bpv-medien.de www.oz-verlag.de
Creativ-Hotline: 07623/964-417 Mo-Fr 10-16 Uhr
Marketingleitung: Gabriela Schwald
Anzeigenleitung: Sabine Scheu
Tel. 0761/70578-560
Anzeigenverkauf: Susanne Weis
Tel: 0761/70578-566
Fax: 0761/70578-650
anzeigen@oz-bpv.de
Druck: OZ Druck & Medien GmbH, Rheinfelden

Vertrieb Österreich: Pressegroßvertrieb Salzburg Ges.m.b.H., St. Leonharder Str. 10, A-5081 Salzburg-Anif, Tel.: 06246/882-5381, Fax: 06246/882-5277, E-Mail: welcome@leserservice.at
Aboservice Deutschland: Aboservice, Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden, Tel.: 07623/964-156, Fax.: -451, E-Mail: abo@oz-bpv.de
Einzelbestellservice Deutschland: Kundenservice, Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden, Tel.: 07623/964-155, Fax.: -255, E-Mail: bestellservice@oz-verlag.de. Zu dem Gesamtbetrag Ihrer Einzelheftbestellung kommen € 1,55 (ab € 18,- Bestellwert versandkostenfrei). Ausland auf Anfrage. Die Lieferung erfolgt auf Rechnung oder Bankabbuchungen.
Abo- und Einzelbestellservice Schweiz: ABO-Service, Postfach, CH-4105 Biel-Benken, E-Mail: info@abo-service.ch, www.abo-service.ch. Überweisen Sie den Gesamtbetrag Ihrer Einzelbestellung zzgl. Versandkosten SFR 4,00 unter Angabe des Titels, der Bestellnummer, der Ausgabennummer, sowie deutlichem Absender auf das Postscheck-Konto 40-8934-7.
Abo- und Einzelbestellservice Österreich: Leser-Service, St. Leonharder Str. 10, A-5081 Anif. Bei Einzelbestellungen zzgl. Versandkosten von € 1,75.

Liebe Leserin, lieber Leser!

Jetzt ist wieder Erdbeerzeit! Wenn die köstlichen Roten an den Sträuchern hängen, jubeln nicht nur die Gaumen von Gourmets und ausgesprochenen Erdbeerfreunden – da freuen sich einfach alle. Denn das voll-fruchtige Aroma der feinen Beere ist so unnachahmlich gut, dass einfach jedermann davon begeistert ist! Egal, ob fertig gekauft, oder ganz im Trend selbstgepflückt, wir zeigen Ihnen in diesem Heft, wie Sie beste Kuchen, feinste Torten oder köstliches Kleingebäck damit bereiten können. Auch wenn Erdbeeren frisch und vollreif am besten schmecken, kann man sich das ganze Jahr daran erfreuen. Denn als Tiefkühlware oder aus der Konserve sind sie zumindest für unsere Zwecke noch sehr gut zu verwenden: zum Backen.
Wir wünschen Ihnen nun viel Freude an diesem „Backen leicht gemacht", viel Spaß beim Aussuchen, Backen und Genießen und natürlich „vollen Erdbeer-Genuss"!

Ihre Redaktion

Hier finden Sie unsere Erdbeer-Spezialitäten:

Feine Torten

Brüsseler Erdbeertorte Seite 6/7
Luftige Erdbeer-Sonne Seite 14/15
Erdbeer-Kuppeltorte Seite 16
Erdbeer-Mohntorte Seite 18/19
Wiener Erdbeertorte Seite 20
Erdbeer-Sekt-Knuspertorte Seite 21
Erdbeer-Eierlikör-Torte Seite 22/23
Polar-Erdbeer-Torte Seite 28/29

Tolle Kuchen

Erdbeer-Käsekuchen Seite 3
Knuspriges Erdbeerherz Seite 9
Erdbeerschnitten Seite 10/11
Erdbeer-Rhabarber-Schnitten Seite 17
Erdbeer-Marmorkuchen Seite 30

Verlockendes Gebäck

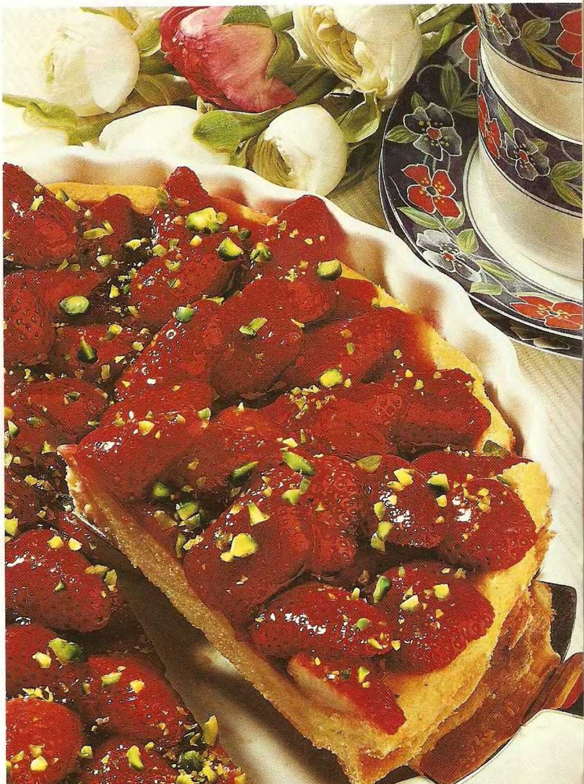
Feine Erdbeer-Marzipantörtchen Seite 4
Blätterteig-Hörnchen Seite 5
Schlemmer-Herzen Seite 8
Erdbeer-Windbeutel Seite 12
Erdbeer-Cremeschiffchen Seite 13
Gourmet-Windbeutel Seite 24
Liebesherzen Seite 25
Erfrischender Erdbeerbiskuit Seite 26/27

Erdbeer-Käsekuchen

Sie brauchen dazu:

750 g Speisequark (20% Fett)
100 g Zucker
1 Pä. Vanillinzucker
1 unbehandelte Zitrone
4 Eier
2 Pä. Vanille-Puddingpulver
Für den Belag
600 g Erdbeeren
1 Pä. roten Tortenguss
1/4 l roten Johannisbeersaft
1 EL Zucker
1 EL gehackte Pistazien
Außerdem
Fett und Semmelbrösel für die Form

Enthält insgesamt ca. 136 g Eiweiß, 77 g Fett, 301 g Kohlenhydrate = 2.436 kKal = 10.197 kJoule.



So wird's gemacht:

1 Den Quark auf einem Sieb abtropfen lassen. Dann in eine Schüssel geben und mit dem Zucker und Vanillinzucker verrühren. Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und abreiben. Die Schale zum Quark geben.

2 Die Eier trennen. Nacheinander das Eigelb und das Vanille-Puddingpulver unter den Quark rühren. Dann das Eiweiß steif schlagen und mit einem Schneebesen locker unterheben.

3 Eine Pieform (26 cm Ø, ersatzweise eine Springform verwenden) ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Quarkmasse hineinfüllen und glattstreichen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175°, Umluftherd ca. 155°, Gas Stufe 2.
Backzeit: ca. 70 Minuten.
Nach 30 Minuten auf 160°, Umluft 140°, Gas Stufe 1-2 zurück schalten.

Den Quark-Boden in der Form auskühlen lassen.

4 Inzwischen die Erdbeeren vorsichtig waschen, anschließend vorbereiten und halbieren. Dekorativ auf den ausgekühlten Käsekuchen setzen, so wie es auf unserem Bild zu sehen ist.

5 Den Tortenguß nach Packungsanleitung mit dem Johannisbeersaft und Zucker zubereiten. Über den Erdbeeren verteilen und fest werden lassen. Den noch flüssigen Guss mit den Pistazien bestreuen.

Feine Erdbeer-Marzipantörtchen



Sie brauchen für 6 Stück:

Für den Teig
75 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Btl. Rum-Back (gibt's wie alle speziellen Backzutaten von Schwartau)
100 g Marzipan Rohmasse
2 Eier
125 g Mehl
1 TL Backpulver
3 EL Milch
Für den Belag
400 g Erdbeeren
300 g Sahne
1 Pä. Sahnesteif
100 g Marzipan Rohmasse
1 Btl. gehackte Pistazien
Außerdem
Fett und Mehl für die Förmchen
wenn möglich Zitronenmelisse zum Garnieren

Enthält pro Stück ca. 11 g Eiweiß, 49 g Fett, 39 g Kohlenhydrate = 609 kKal = 2.549 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Teig das weiche Fett mit dem Zucker, Salz und Rum-Back in eine Rührschüssel füllen. Die Marzipan-Rohmasse sehr klein schneiden und dazugeben oder darüber reiben.

2 Die Zutaten mit dem Handrührgerät schaumig rühren, die Eier nacheinander zufügen. Weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist. Dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

3 6 Tortelett-Förmchen (ca. 12 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben, den Teig hineinfüllen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175°, Umluftherd ca. 155°, Gas Stufe 2.
Backzeit: ca. 25 Minuten.

Die Törtchen ca. 3 Minuten in den Formen ruhen lassen. Dann zum Auskühlen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.

4 Inzwischen die Erdbeeren waschen, vorbereiten, größere Früchte evtl. halbieren. Die Sahne mit dem Sahnefestiger fast steif schlagen. Die Marzipan-Rohmasse darüber reiben, dann die Sahne ganz steif schlagen.

5 Die Marzipansahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, auf den Törtchen verteilen. Dekorativ mit den Erdbeeren besetzen, mit Pistazien bestreut und mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Blätterteig-Hörnchen

Sie brauchen für 4 Hörnchen:

4 Scheiben Blätterteig (TK)
1 Eigelb
1 EL Milch
500 g Erdbeeren
4 EL Nutella

Enthält pro Hörnchen ca. 6 g Eiweiß, 24 g Fett, 42 g Kohlenhydrate = 391 kKal = 1.637 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Den Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen. Dann Kreise von ca. 10 cm Ø ausstechen und die Kreise um je eine Tülle wickeln, so dass Hörnchen entstehen.

Tipp: Man kann auch aus starkem Papier selbst nicht zu kleine Tütchen rollen und vorsichtig, damit sie nicht zerdrückt werden, mit Teig umwickeln.

2 Das Eigelb mit der Milch verquirlen, zuerst das Ende vom Teig damit bestreichen und so fest kleben, dann die Hörnchen damit bestreichen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200°, Umluftherd ca. 180°, Gas Stufe 3.
Backzeit: ca. 15 Minuten.

Die Hörnchen sollten goldgelb sein.

3 Inzwischen die Erdbeeren waschen, vorbereiten und in Stücke schneiden.

Unser Tipp: Besonders fein schmeckt's, wenn Sie die Früchte mit etwas Zucker bestreuen und Saft ziehen lassen.



4 Das Nutella unter Rühren erwärmen und somit verflüssigen. Die ausgekühlten Hörnchen mit der Spitze hineintauchen, dann die Masse wieder fest werden lassen.

Tipp: Wenn Sie mit dem Nutella 10 g Kokosfett schmelzen, wird die Glasur fester.

5 Die Hörnchen mit den Erdbeerstücken füllen und nach Wunsch mit Vanillesauce servieren.

Sie brauchen dazu:

Für den Teig
125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
3 Tropfen Bittermandelöl
2 kleine Eier
150 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln
100 ml Mineralwasser
Für die Füllung
5 EL Erdbeerkonfitüre
1 kg Erdbeeren
8 Blatt weiße Gelatine
500 g Vollmilch-Joghurt
300 g Frischkäse
Mark von 1 Vanilleschote
Saft von 1 Zitrone
50 g Puderzucker

Enthält insgesamt ca. 102 g Eiweiß, 298 g Fett, 500 g Kohlenhydrate = 5.083 kKal = 21.277 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Teig das weiche Fett mit dem Zucker und Bittermandelöl cremig rühren, nach und nach die Eier zufügen. Das mit dem Backpulver versiebte Mehl mit dem Salz und den Mandeln mischen und abwechselnd mit dem Mineralwasser unterrühren.

2 Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180°, Umluftherd ca. 160°, Gas Stufe 2.
Backzeit: ca. 35-40 Minuten.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen.



3 Den Boden in ca. 2/3 der Höhe einmal durchschneiden, so dass ein dünner und ein dicker Boden entstehen. Den unteren dicken Boden mit der glattgerührten Erdbeerkonfitüre bestreichen.

4 Die Erdbeeren waschen und vorbereiten, 1/3 in gleichmäßige Scheiben schneiden, den Rest grob würfeln. Die Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser einweichen.



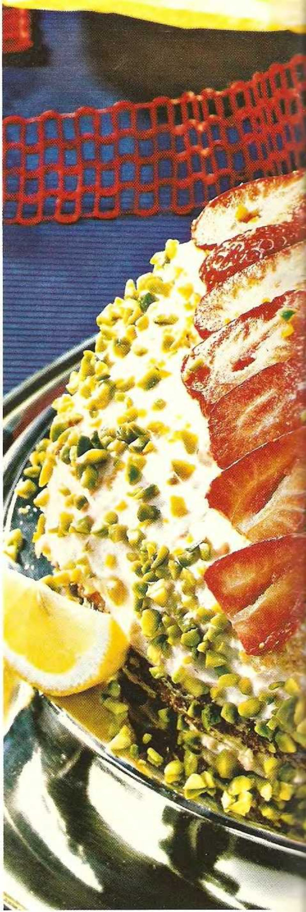
5 Das Joghurt mit dem Frischkäse, Vanillemark, Zitronensaft und Puderzucker gut verrühren. Die Gelatine in einem Töpfchen bei milder Hitze im Abtropfwasser auflösen und zuerst unter ca. 5 EL der Joghurt-Masse, dann unter die übrige ziehen.



6 2/3 der Masse kühlstellen, den Rest mit den Erdbeeren vermischen und kuppelförmig auf den unteren Boden streichen. Aus dem oberen Boden keilförmig ein kleines Segment bis zur Mitte ausschneiden.



7 Den Boden leicht auf die Erdbeerfüllung drücken, so dass die Kuppel erhalten bleibt.





8 Der ausgeschnittene Spalt sollte sich wieder schließen. Die Torte mit dem restlichen Quark bestreichen ...

Brüsseler Erdbeertorte





... und mit den Erdbeerscheiben dachziegelartig überlappend dekorativ belegen.

Nach Wunsch mit gehackten Pistazien und Streifen von Zitronenschale verzieren. Kühl servieren.

Torten perfekt servieren

... geht ganz einfach mit Hilfe der drehbaren Servierkühlplatte, die es jetzt neu von HP Haushaltsprodukte gibt. Ein großflächiger Kühlakku im Inneren, der einfach im Gefrierfach „aufgeladen" wird, sorgt dafür, dass die Torte auch bei sommerlichen Temperaturen bis zu 4 Stunden erfrischend kühl und so auch appetitlich in Form bleibt. Die im Design zeitlos moderne Servierkühlplatte besteht aus leicht zu reinigendem Kunststoff und ist ab 15 Euro im Handel erhältlich.



Schlemmer-Herzen



Sie brauchen dazu:

Für den Teig
160 g Mehl (z.B. von Aurora)
1 TL Backpulver
100 g Butter oder Margarine
1 Ei
50 g Zucker
Schale von 1 unbehandelten Orange
Mehl zum Ausarbeiten

Für die Füllung
500 g kleine Erdbeeren
5 Blatt Gelatine
4 EL Erdbeermarmelade
Saft und Schale von
1 unbehandelten Zitrone
1 Pä. Vanillezucker
350 g Mascarpone
2 EL Puderzucker
1 Eiweiß

Für die Dekoration
wenn möglich frische Minzeblätter
Puderzucker

Enthält insgesamt ca. 48 g Eiweiß, 241 g Fett, 328 g Kohlenhydrate = 4.163 kKal = 17.427 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Teig das mit dem Backpulver vermischte Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, mit dem kleingeschnittenen Fett und allen anderen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel geformt und in Folie gehüllt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2 Inzwischen die Erdbeeren waschen und vorbereiten, 10 schöne für die Dekoration beiseite stellen. Die restlichen in Scheiben schneiden.

3 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeermarmelade in einem Topf erwärmen, die Hälfte vom Zitronensaft, Vanillezucker und die Erdbeerscheiben zugeben und einmal aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen.

4 Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsplatte ca. 1 cm dick ausrollen, 20 Herzen oder Kreise (ca. 5 cm Ø) daraus ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175°, Umluftherd ca. 155°, Gas Stufe 2.
Backzeit: ca. 12 Minuten.

5 Währenddessen den Mascarpone mit dem Puderzucker, der Zitronenschale und dem restlichen -saft abschmecken. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

6 Die Erdbeer-Masse auf 10 Herzen oder Kreisen verteilen, mit der Mascarpone-Creme bespritzen und mit je einem Gebäckstück abdecken. Mit Erdbeeren und frischer Minze dekorativ garnieren, mit Puderzucker bestäubt servieren.

Knuspriges Erdbeerherz



Sie brauchen dazu:

Für die Böden
300 g TK-Blätterteig
20 g Zucker
30 g Mandelblättchen
Für die Creme
700 g Erdbeeren
200 ml Milch
2 Pä. Vanille-Puddingpulver (ohne Kochen, für je 1/4 l Milch)
200 g Sahne
1 Pä. Vanillezucker
1 Pä. Sahnesteif

Enthält insgesamt ca. 40 g Eiweiß, 167 g Fett, 310 g Kohlenhydrate = 2.781 kKal = 11.641 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Den Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen.

Inzwischen für die Creme die Erdbeeren waschen, vorbereiten und gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Beeren zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren mit der Milch pürieren, das Puddingpulver unterrühren.

2 Die Masse mit einem Handrührgerät ca. 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Dann die Creme ca. 30 Minuten kaltstellen.

3 Die aufgetauten Teigplatten aufeinander legen, leicht andrücken und auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Entweder 2 große oder 8 kleine Herzen ausschneiden bzw. -stechen.

4 Die Teigstücke mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit Wasser einstreichen und mit Zucker und Mandelblättchen bestreuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200°, Umluftherd ca. 180°, Gas Stufe 3.
Backzeit: knapp 15 Minuten.

Die Böden auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

5 Die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnefestiger steifschlagen, unter die gekühlte Creme ziehen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Hälfte der Böden spritzen. Mit den übrigen Erdbeeren belegen, dann mit einem zweiten Boden abdecken. Nach Wunsch noch mit Creme und Beeren verzieren. Bis zum Servieren kaltstellen.

Erdbeerschnitten

Sie brauchen dazu:

Für den Teig
300 g Mehl
200 g kühle Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Prise Salz
Für den Belag
1/2 l Milch
1 Pä. Vanille-Puddingpulver
70 g Zucker
400 g Erdbeeren
2 EL Erdbeerkonfitüre
1/4 l Sahne
1/2 TL Maraschino-Likör
1 EL geröstete Mandelblätter
Außerdem
Mehl zum Ausarbeiten

Enthält insgesamt ca. 60 g Eiweiß, 273 g Fett, 530 g Kohlenhydrate = 4.924 kKal = 20.612 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Mürbeteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Mit allen anderen Teigzutaten und evtl. etwas Wasser rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten.



2 Anschließend zu einer Kugel formen und in Folie hüllen, mindestens 30 Minuten kühl stellen.



3 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Streifen von ca. 35 cm Länge und etwa 10-12 cm Breite ausrollen, ...



... dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200°, Umluftherd ca. 180°, Gas Stufe 3.
Backzeit: ca. 10-15 Minuten. Der Teig sollte hellbraun sein.

4 Aus der Milch mit dem Puddingpulver und 40 g Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding kochen.



Abkühlen lassen, dabei mit dem Schneebesen öfter durchrühren, damit sich keine Haut bildet.

5 Inzwischen die Erdbeeren waschen und vorbereiten, größere Früchte halbieren oder vierteln.



6 Die Mürbeteigplatte mit der glattgerührten Erdbeerkonfitüre bestreichen, darauf den Vanillepudding streichen und dekorativ mit den Erdbeeren belegen, wie auf unserem Bild zu sehen.

7 Die Sahne mit dem restlichen Zucker und dem Likör steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.



8 Die Sahne in Streifen oder Tupfen zwischen die Erdbeeren spritzen. Mit den gerösteten Mandeln bestreut servieren.

Schon die alten Römer kannten die **Erdbeere** (englisch: strawberry, französisch: fraise, italienisch: fragola, spanisch: fresa), kultivierten und schätzten sie - und servierten sie schon mit Sahne oder als Bowle. Die heute in über 1000 Arten bekannte großfrüchtige Kulturerdbeere gehört zur Gattung „Fragaria" aus der Familie der Rosengewächse und ist wohl Anfang der 18. Jahrhunderts in Holland aus einer Kreuzung der aus Südamerika stammenden Chileerdbeere mit der nordamerikanischen Scharlacherdbeere entstanden.





Erdbeer-Windbeutel

Sie brauchen dazu:

Für den Teig
Salz
60 g Margarine, wie Sanella
125 g Mehl
4 Eier
Für die Füllung
400 g Brunch (= Frischkäse-Zubereitung, gibt's im Kühlregal)
2 Pä. Vanillezucker
4 EL Zucker
300 g Erdbeeren
Saft von 1 Zitrone
Für die Zuckerfäden
50 g Zucker

Enthält insgesamt ca. 54 g Eiweiß, 130 g Fett, 254 g Kohlenhydrate = 2.420 kKal = 10.130 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Brandteig 1/4 l Wasser mit 1 Prise Salz und dem Fett zum Kochen bringen. Das gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten und rühren, bis der Teig sich als Kloß vom Topfboden löst und ein weißer Film sichtbar wird.

2 Den Topf vom Herd nehmen und sofort 1 Ei unterrühren. Dann nacheinander die restlichen Eier einarbeiten. Bitte jeweils erst weiter arbeiten, wenn sich das Ei völlig mit dem Teig verbunden hat. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 20 kleine Windbeutel spritzen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 220°, Umluftherd ca. 200°, Gas Stufe 4.
Backzeit: ca. 20 Minuten.

3 Die Windbeutel vom Blech nehmen und sofort mit einer Schere jeweils einen Deckel abschneiden. Aufgeklappt auskühlen lassen.

4 Inzwischen die Frischkäse-Zubereitung mit dem Vanillezucker und 2 EL Zucker aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

5 Die Erdbeeren waschen und vorbereiten. 6 Erdbeeren in Spalten schneiden, die restlichen im Mixer oder mit dem Handmixstab pürieren. Mit dem Zitronensaft und dem restlichen Zucker ab- schmecken.

6 Die Käsemasse in die Windbeutel spritzen und jeweils einige Erdbeerspalten darauf geben. Die Deckel obenauf setzen.

7 Für die Zuckerfäden 1 EL Wasser mit dem Zucker in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und einen schönen Karamelton besitzt. Leicht abkühlen lassen.

Achtung: Die Zuckermasse darf nicht zu dunkel werden, weil sie sonst leicht bitter schmeckt.

8 Die Windbeutel auf einer Servierplatte anordnen. Eine Gabel in das noch flüssige Karamel tauchen und dünne Fäden über die Windbeutel ziehen. Mit der Erdbeersauce servieren.

Erdbeer-Cremeschiffchen



Sie brauchen dazu:

Für den Mürbeteig
180 g Mehl
90 g Butter
60 g Puderzucker
1 Ei

Für die Vanillecreme
1/4 l Milch
1/2 Pä. Vanille-Puddingpulver
1 EL Zucker
etwas Puderzucker
1 Pä. Vanillezucker
1/8 l Sahne

Für den Belag
200 g Erdbeeren
1/8 l Sahne
1 EL gehackte Pistazien

Außerdem
Mehl zum Ausarbeiten
Fett für die Förmchen

Enthält insgesamt ca. 44 g Eiweiß, 176 g Fett, 275 g Kohlenhydrate = 2.950 kKal = 12.349 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, mit den restlichen Teigzutaten und evtl. etwas Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel geformt und in Folie gehüllt mindestens 30 Minuten im Kühlen ruhen lassen.

2 Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen. Gut gefettete ovale Torteletttförmchen von ca. 12 cm Länge damit auskleiden.

3 Die Böden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200°, Umluftherd ca. 180°, Gas Stufe 3.
Backzeit: ca. 15 Minuten.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann die Törtchen vorsichtig aus den Formen lösen.

4 Für die Vanillecreme das Puddingpulver mit der Milch nach Packungsanweisung zubereiten. In eine Schüssel füllen und mit etwas Puderzucker bestäuben, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen.

5 Die Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Den Pudding durch ein Sieb streichen, die Sahne unterheben. Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in die Törtchen spritzen.

6 Für den Belag die Erdbeeren waschen, vorbereiten und in Scheiben schneiden. Dekorativ auf den Törtchen arrangieren, wie auf unserem Bild zu sehen.

7 Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, die Törtchen damit verzieren. Mit Pistazien bestreut servieren.

Sie brauchen dazu:

Für den Mürbeteig
200 g Mehl
100 g Margarine, wie Sanella
75 g Puderzucker
Salz
1 Eigelb

Für die Eclairs
50 g Sanella
1 TL Zucker
Salz
125 g Mehl
1/2 TL Backpulver
3 Eier

Für die Füllung
3 Blatt Gelatine
300 g Erdbeeren
200 g Sahnejoghurt
1 TL Zitronensaft
200 ml Sahne
2 Pä. Vanillezucker
30 g Zucker

Außerdem
Fett zum Ausrollen

Enthält insgesamt ca. 69 g Eiweiß, 154 g Fett, 369 g Kohlenhydrate = 3.161 kKal = 13.232 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Aus dem gesiebten Mehl mit dem Fett, Zucker, Salz und Eigelb einen glatten Mürbeteig kneten. Zu einer Kugel geformt und in Folie gehüllt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte ca. 1/2 cm dick ausrollen ...



... und in Größe des Springformbodens (26 cm Ø) ausschneiden.

3 Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Teigplatte hineinlegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand schließen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200°, Umluftherd ca. 180°, Gas Stufe 3.
Backzeit: ca. 20 Minuten.

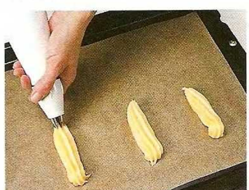
Den Boden aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für die Eclairs 200 ml Wasser mit dem Fett, Zucker und 1 Prise Salz aufkochen.



Das mit dem Backpulver versiebte Mehl auf einmal zugeben und einrühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und ein weißer Film im Topf sichtbar wird.

5 Den Topf vom Herd nehmen, sofort ein Ei einarbeiten. Dann nacheinander die übrigen Eier einarbeiten, bis eine glänzende, glatte Masse entstanden ist. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.



6 Ein Backblech mit Backpapier auslegen und fingerlange Teigstreifen aufspritzen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 220°, Umluftherd ca. 200°, Gas Stufe 4.
Backzeit: ca. 20 Minuten.

Die gebackenen Stangen sofort mit einer Schere halbieren und aufklappen, damit die darin enthaltene Feuchtigkeit abdampfen kann, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

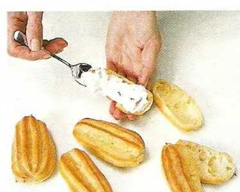
7 Inzwischen die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Die Erdbeeren waschen, vorbereiten. Einige Früchte für die Dekoration zurückbehalten, die übrigen kleinschneiden.

8 Das Joghurt mit den Erdbeerstücken vermischen. Den Zitronensaft erwärmen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Rasch zuerst unter einen kleinen Teil der Creme, dann unter die übrige rühren.



9 Wenn die Masse fest zu werden beginnt, die Sahne mit dem Vanillezucker und Zucker steif schlagen und unterziehen.

10 Den Mürbeteigboden mit einem Tortenring oder Springformrand umstellen und mit 2/3 der Creme bestreichen.



Die Unterseiten der Eclairs mit der Creme bestreichen oder bespritzen, die Oberteile aufsetzen. Boden und Eclairs ca. 1 Stunde kühl stellen.

11 Den Springformrand vorsichtig lösen.

Luftige Erdbeer-Sonne





Die Eclairs mit Puderzucker bestäuben und strahlenförmig auf den Boden setzen.

12 In die Zwischenräume dekorativ ganze Erdbeeren oder Erdbeer-Scheiben setzen, wie auf unserem Bild zu sehen.

Erdbeeren lassen sich hervorragend einfrieren. Zunächst einmal sollten die Früchte vorsichtig säubern und trockentupfen und dann vorgefrieren. Gut geeignet sind dafür Alu-Grillpfannen, auf denen man die Früchte nebeneinanderlegen und in die Gefriertruhe schieben kann. Die Früchte dürfen sich dabei nicht berühren!

Erdbeer-Kuppeltorte

Sie brauchen dazu:

Für den Mürbeteig
100 g Mehl
75 g Butter oder Margarine
40 g Zucker
1 Btl. Rum-Back (gibt's wie alle anderen speziellen Backzutaten von Schwartau)
1 Eigelb
Für die Füllung
500 g Erdbeeren
Für das Gelee
6 Blatt weiße und 3 Blatt rote Gelatine
1/4 l roten Fruchtsaft oder Wein
50 g Zucker
Für die Creme
10 Blatt weiße Gelatine
800 g Joghurt
250 g Sahnequark
100 g Zucker
1 Btl. Rum-Rosinen
400 ml Sahne
Für die Dekoration
2 EL Erdbeerkonfitüre
einige Erdbeeren
gehackte Pistazien
Außerdem
Mehl zum Ausrollen



Achtung: Für die Herstellung der Kuppeltorte werden 2 ineinander passende Schüsseln mit gewölbtem Boden benötigt. Der Durchmesser der größeren Schüssel sollte ca. 23-24 cm betragen, die kleiner Schüssel sollte einen ca. 1-2 cm geringeren Durchmesser haben.

Enthält insgesamt ca. 90 g Eiweiß, 233 g Fett, 473 g Kohlenhydrate = 4.728 kKal = 19.791 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Mürbeteig das gesiebte Mehl mit allen anderen Teigzutaten verkneten. Zu einer Kugel geformt und in Folie gehüllt mindestens 30 Minuten kühlen lassen. Anschließend auf der bemehlten Arbeitsplatte zu einer runden Platte ausrollen und in Größe der großen Schüssel ausschneiden.

2 Den Tortenboden auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200°, Umluftherd ca. 180°, Gas Stufe 3.
Backzeit: ca. 15 Minuten.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Für das Gelee die Gelatine in Wasser 10 Minuten einweichen. Den Fruchtsaft oder Wein mit dem Zucker erwärmen, die Gelatine darin auflösen. Die Flüssigkeit in die große Schüssel geben. Dann die kleine Schüssel hineinstellen und mit soviel Flüssigkeit füllen, dass die Gelatine bis knapp unter den oberen Rand reicht. Die Ränder sollten sich nicht berühren! Im Kühlschrank erstarren lassen.

4 Währenddessen für die Füllung die Erdbeeren waschen und vorbereiten. Größere Früchte halbieren oder vierteln.

5 Zum Herauslösen der kleineren Schüssel das kalte Wasser ausgießen. Für einige Sekunden heißes Wasser einfüllen. Nun lässt sich die kleine Schüssel vorsichtig herausnehmen. Die vorbereiteten Erdbeeren in der Gelee-Schüssel verteilen. Kühl stellen. Für die Creme die Gelatine in Wasser einige Minuten einweichen, dann im Abtropfwasser in einem Töpfchen auflösen. Das Joghurt mit dem Quark, Zucker und der Gelatine verrühren, die Rum-Rosinen unterheben.

6 Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steifschlagen und unterheben. Die Quark-Sahne auf die Erdbeeren füllen und glatt streichen. Den Mürbeteigboden mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen, mit der bestrichenen Seite auf die Quarkmasse legen. Die Torte einige Stunden im Kühlen durchziehen lassen. Zum Servieren die Schüssel kurz in heißes Wasser stellen, dann die Torte auf eine Platte stürzen. Zur Dekoration einige Erdbeeren obenauf setzen, den Rand mit Pistazien bestreuen.

rdbeer-Rhabarber-Schnitten



e brauchen dazu:

den Teig
- *5 g Butter oder Margarine*
- *g Zucker*
- *ä. Vanillezucker*
- *Prise Salz*
- *leines Ei*
- *0 g Mehl*
- *TL Backpulver*
- *0 ml Milch*

r den Belag
- *0 g Rhabarber*
- *0 g Erdbeeren*
- *ft und Schale von*
- *unbehandelten Zitrone*
- *EL Zucker*
- *Pä. Vanillezucker*
- *00 ml Aprikosennektar*
- *Blatt Gelatine*

ußerdem
- *50 g Magerquark*
- *EL Zucker*
- *aft und Schale von*
- *unbehandelten Zitrone*

nser Tipp: Wenn Sie auf Ihr Choleste-n achten, sollten Sie das Fett durch in cholesterinarmes Produkt erset-en, z. B. becel-Diät-Pflanzencreme.

nthält insgesamt ca. 72 g Eiweiß, 08 g Fett, 384 g Kohlenhydrate = .760 kKal = 11.553 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Das zimmerwarme Fett mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Das Ei einarbeiten, dann das mit dem Backpulver versiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

2 Einen Backrahmen auf 30 x 25 cm einstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den Teig einfüllen und glattstreichen.

Unser Tipp: Sie können auch eine Springform von 28 cm Ø verwenden.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175°, Umluftherd ca. 155°, Gas Stufe 2.
Backzeit: ca. 20-25 Minuten.

Den Teig 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, dann vorsichtig aus dem Backrahmen lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen.

3 Inzwischen für den Belag den Rhabarber vorbereiten, waschen und in Stücke schneiden. In wenig Wasser rund 4-5 Minuten garen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

4 Die Erdbeeren waschen und vorbereiten. 200 g davon in Stücke schneiden, die restlichen mit dem Rhabarber in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixstab pürieren. Den Zitronensaft und die -schale, den Zucker und Vanillezucker zufügen. Den Aprikosen-Nektar unterrühren.

5 Die Gelatine rund 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Das Frucht-Püree in einen Topf gießen, unter Rühren aufkochen und 1-2 Minuten köcheln lassen.

6 Anschließend die Erdbeerstücke zufügen, 5-10 Minuten abkühlen lassen. Dann die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Tortenboden wieder mit dem Backrahmen umstellen, die Erdbeer-Rhabarbermasse darauf streichen. Den Kuchen mindestens 3 Stunden kühl stellen.

7 Inzwischen den Magerquark mit dem Zucker sowie dem Zitronensaft und der -schale glattrühren, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den Backrahmen vorsichtig lösen.

Unser Tipp: Am besten geht das, wenn Sie mit einem in lauwarmes Wasser getauchten Messer am Rand entlang fahren.

8 Den Kuchen in Schnitten zerteilen und jeweils mit der Quarkmasse dekorativ verzieren. Nach Wunsch noch mit Zitronenmelisse-Blättchen und Zitronen-Peeling verzieren.

Sie brauchen dazu:

Für den Teig

5 Eier

175 g Zucker

Salz

1 Btl. Mohn-Back (gibt's wie alle anderen speziellen Backzutaten von Schwartau)

200 g Mehl

2 TL Backpulver

Für die Creme

10 Blatt Gelatine

750 g Erdbeeren

75 g Zucker

1 Btl. Citro-Back

250 g Joghurt

400 g Sahne

Für die Dekoration

100 g weiße Kuvertüre

250 g Erdbeeren

Enthält insgesamt ca. 98 g Eiweiß, 241 g Fett, 680 g Kohlenhydrate = 5.332 kKal = 22.320 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Teig die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und 5 EL Wasser schaumig schlagen. Das Mohn-Back unterrühren, dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben.



2 Die Masse jeweils kreisrund (26 cm Ø) auf das mit Backpapier belegte Blech streichen und so nacheinander 5 Böden backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 190°, Umluftherd ca. 170°, Gas Stufe 2-3.
Backzeit: jeweils ca. 10-12 Minuten.

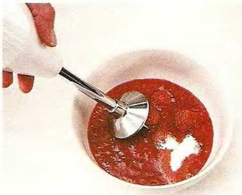
Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Inzwischen für die Creme die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, vorbereiten und gut abtropfen lassen.



4 Die Tortenböden aufeinanderlegen, am Rand begradigen und so auf gleiche Größe bringen.

5 Rund 1/3 der Erdbeeren in Stücke schneiden, ...



... die restlichen mit dem Zucker und dem Citro-Back im Mixer oder mit dem Handmixstab pürieren.
Das Joghurt unterheben.

6 Die Gelatine in einem Töpfchen im Abtropfwasser auflösen, unter das Erdbeermus mischen. Kühl stellen.

7 Wenn die Erdbeer-Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und mit den Erdbeerstücken unterheben.



8 Um den untersten Boden einen Tortenring legen. Dann 3/4 der Creme und die Böden abwechselnd einschichten, die oberste Schicht sollte ein Tortenboden bilden. Den Springformrand vorsichtig entfernen, dann die Torte rundum mit der restlichen Creme einstreichen.

Unser Tipp: Noch feiner wird's, wenn Sie jeden Boden vor dem Bestreichen mit der Creme noch mit erwärmter, glattgerührter Erdbeermarmelade einstreichen.

9 Für die Dekoration die Kuvertüre in Stücke schneiden, im heißen Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen ...



... und dünn auf ein gekühltes Marmorbrett streichen. Wieder fest werden lassen.

10 Anschließend mit einem Spachtel die Kuvertüre zu Spänen und Röllchen schieben.



11 Die restlichen Erdbeeren waschen und vorbereiten, evtl. halbieren. Die Torte mit den Kuvertüre-Spänen und den Erdbeeren verzieren.

Unser Tipp: Besonders attraktiv ist es, wenn Sie bei den Erdbeeren für die Garnitur das Grün nicht entfernen.

Sie brauchen dazu:

Für den Teig
5 Eier
175 g Zucker
Salz
1 Btl. Mohn-Back (gibt's wie alle anderen speziellen Backzutaten von Schwartau)
200 g Mehl
2 TL Backpulver
Für die Creme
10 Blatt Gelatine
750 g Erdbeeren
75 g Zucker
1 Btl. Citro-Back
250 g Joghurt
400 g Sahne
Für die Dekoration
100 g weiße Kuvertüre
250 g Erdbeeren

Enthält insgesamt ca. 98 g Eiweiß, 241 g Fett, 680 g Kohlenhydrate = 5.332 kKal = 22.320 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Teig die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und 5 EL Wasser schaumig schlagen. Das Mohn-Back unterrühren, dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben.



2 Die Masse jeweils kreisrund (26 cm Ø) auf das mit Backpapier belegte Blech streichen und so nacheinander 5 Böden backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 190°, Umluftherd ca. 170°, Gas Stufe 2-3.
Backzeit: jeweils ca. 10-12 Minuten.

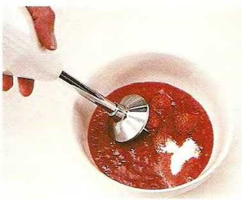
Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Inzwischen für die Creme die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, vorbereiten und gut abtropfen lassen.



4 Die Tortenböden aufeinanderlegen, am Rand begradigen und so auf gleiche Größe bringen.

5 Rund 1/3 der Erdbeeren in Stücke schneiden, ...



... die restlichen mit dem Zucker und dem Citro-Back im Mixer oder mit dem Handmixstab pürieren.
Das Joghurt unterheben.

6 Die Gelatine in einem Töpfchen im Abtropfwasser auflösen, unter das Erdbeermus mischen. Kühl stellen.

7 Wenn die Erdbeer-Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und mit den Erdbeerstücken unterheben.



8 Um den untersten Boden einen Tortenring legen. Dann 3/4 der Creme und die Böden abwechselnd einschichten, die oberste Schicht sollte ein Tortenboden bilden. Den Springformrand vorsichtig entfernen, dann die Torte rundum mit der restlichen Creme einstreichen.

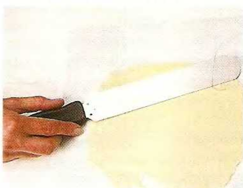
Unser Tipp: Noch feiner wird's, wenn Sie jeden Boden vor dem Bestreichen mit der Creme noch mit erwärmter, glattgerührter Erdbeermarmelade einstreichen.

9 Für die Dekoration die Kuvertüre in Stücke schneiden, im heißen Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen ...



... und dünn auf ein gekühltes Marmorbrett streichen. Wieder fest werden lassen.

10 Anschließend mit einem Spachtel die Kuvertüre zu Spänen und Röllchen schieben.



11 Die restlichen Erdbeeren waschen und vorbereiten, evtl. halbieren. Die Torte mit den Kuvertüre-Spänen und den Erdbeeren verzieren.

Unser Tipp: Besonders attraktiv ist es, wenn Sie bei den Erdbeeren für die Garnitur das Grün nicht entfernen.

Erdbeer-Mohntorte



Wiener Erdbeertorte



Sie brauchen dazu:

Für den Teig
175 g Mehl
80 g Margarine, wie Sanella
1 Ei
75 g Zucker
Für die Füllung
6 Blatt Gelatine
750 g Erdbeeren
1 Pä. Brunch (= Frischkäse-Zubereitung, gibt's im Kühlregal)
500 g Vollmilchjoghurt
Saft und Schale von
1 unbehandelten Zitrone
3-4 EL Zucker
1 Pä. Vanillin-Zucker
Zum Garnieren
30 g Vollmilchschokolade
1 EL Puderzucker
und
Mehl zum Ausarbeiten
Fett für die Form

Enthält insgesamt ca. 65 g Eiweiß, 130 g Fett, 388 g Kohlenhydrate = 3.038 kKal = 12.717 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Das gesiebte Mehl mit allen anderen Teigzutaten und evtl. etwas Wasser zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zu einer Kugel geformt und in Folie gehüllt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2 Anschließend auf der bemehlten Arbeitsplatte zu einem Kreis von ca. 30 cm Ø ausrollen. Eine Tarte- oder Springform (26 cm Ø) ausfetten, den Teig hineinlegen, dabei einen Rand formen. Mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200°, Umluftherd ca. 180°, Gas Stufe 3.
Backzeit: gut 15 Minuten.

Den Boden auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

3 In der Zwischenzeit die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen und vorbereiten, 500 g halbieren, den Rest scheibeln.

4 Den Frischkäse mit dem Joghurt, Zitronensaft und-schale, Zucker und Vanillezucker glattrühren. Die Gelatine in einem Töpfchen im Abtropfwasser auflösen, erst unter 5 EL der Frischkäse-Masse, dann unter die übrige rühren.

5 Die Erdbeerhälften auf dem Mürbeteig-Boden verteilen. Wenn die Creme fest zu werden beginnt, die Creme darauf verteilen und glattstreichen. Die Erdbeerscheiben dekorativ darauf anordnen. Ca. 2 Stunden durchkühlen lassen.

6 Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen, auf ein gekühltes Marmorbrett streichen und fest werden lassen. Dann mit einem Spachtel große Schokospäne abschaben. Sehen Sie dazu auch Seite 19.

7 Die Schokospäne auf die Erdbeer-Torte streuen, mit Puderzucker bestäubt servieren.

Erdbeer-Sekt-Knuspertorte

Sie brauchen dazu:

Für den Teig
120 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pä. Vanillezucker
1 EL geriebene Schale von naturreiner Zitrone
3 Eier
150 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

Für den Belag
2 EL Erdbeermarmelade
70 g Zucker
10 Blatt weiße Gelatine
250 g Erdbeeren
200 ml Sekt
600 ml Sahne
2 Pä. Vanillezucker
100 g Giotto (= knusprige Gebäck-Kugeln, gibt's im Supermarkt)
Mandelblättchen zum Bestreuen
Giotto und frische Erdbeeren zum Garnieren

Enthält ohne Garnitur insgesamt ca. 61 g Eiweiß, 344 g Fett, 435 g Kohlenhydrate = 5.450 kKal = 22.814 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Das Fett mit dem Zucker, Vanillezucker und der geriebenen Zitronenschale in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren.

2 Das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glattstreichen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180°, Umluftherd ca. 160°, Gas Stufe 2.
Backzeit: ca. 25-30 Minuten.

3 Den Boden auf einem Kuchengitter erkalten lassen, dann aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring oder den Springformrand darum legen. Den Boden mit Erdbeermarmelade bestreichen.

4 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen und vorbereiten, kleinschneiden. Mit 20 g Zucker im Mixer oder mit dem Handmixstab pürieren, durch ein Sieb streichen.

5 Den Sekt in einem Topf erhitzen, aber keinesfalls kochen lassen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. 1/3 des Sekt-Gelees mit dem Erdbeermark verrühren, abkühlen lassen. Indessen die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb anrösten.

6 Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem restlichen Zucker steif schlagen, das restliche Sektgelee und die Giottos untermischen, dann die Sahnemasse auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Das Erdbeermark darauf geben, mit einer Gabel durch die Sahne ziehen und die Tortenoberfläche so marmorieren.

7 Die Torte im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen. Dann den Tortenring vorsichtig entfernen, die Torte unten am Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Mit frischen Erdbeeren und Giotto garnieren.



Sie brauchen dazu:

Für den Biskuitteig

4 Eier
130 g Zucker
1 Pä. Vanillin-Zucker (gibt's wie alle anderen speziellen Backzutaten von Dr. Oetker)
1 Pä. Finesse Orangenfrucht
100 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g Speisestärke

Für die Füllung

800 g Sahne
1 Pä. Sahnetorten-Hilfe
50 g Zucker
100 ml Eierlikör

Zum Garnieren

50 g gehobelte Mandeln
500 g Erdbeeren

Außerdem

1 Pä. roten Tortenguss
2 EL Zucker

Enthält insgesamt ca. 82 g Eiweiß, 322 g Fett, 533 g Kohlenhydrate = 5.596 kKal = 23.425 kJoule.

So wird's gemacht:

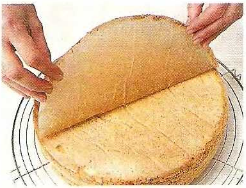
1 Für den Biskuitteig die Eier mit 4 EL heißem Wasser auf höchster Stufe schaumig schlagen. Den mit Vanillin-Zucker und Orangenfrucht vermischten Zucker einstreuen und weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Dann das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und einarbeiten.

2 Eine Springform (26 cm Ø) nur am Boden mit Backpapier auslegen, ...



... den Teig hineinfüllen und glatt streichen.

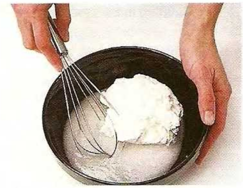
Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180°, Umluftherd ca. 160°, Gas Stufe 2.
Backzeit: ca. 35 Minuten.



3 Den Boden ca. 10 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollends erkalten lassen. Dann das Papier vorsichtig abziehen, den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Inzwischen die Mandeln für die Garnitur in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb anrösten, abkühlen lassen.

5 Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Die Sahnetorten-Hilfe mit dem Zucker in einer großen Schüssel mischen, den Eierlikör zufügen und alles mit einem Schneebesen 2 Minuten gut verrühren.



6 Dann die Sahne portionsweise vorsichtig unterheben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring oder dem Springformrand umstellen. 1/3 der Creme daraufstreichen, den mittleren Boden darauflegen und mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen. Mit dem obersten Boden abdecken.

7 Den Tortenring oder Springformrand vorsichtig entfernen, die Torte mit der restlichen Creme einstreichen.



8 Zum Garnieren die gebräunten Mandeln mit Hilfe einer Teigkarte an den Rand geben und leicht andrücken. Die Erdbeeren waschen, vorbereiten und in Scheiben schneiden.



9 Zuerst mit den Scheiben eine Herzform als äußere Begrenzung auf die Torte legen, ...



... dann mit den restlichen Erdbeeren das Herz schuppenartig ausfüllen. Die Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen.

10 Den Guss nach Packungsanleitung mit dem Zucker zubereiten, das Erdbeerherz vorsichtig damit bestreichen. Nach Wunsch mit Zitronenmelisse garnieren.

Unser Tipp: Dekorativ ist es, wenn man die Torten-Oberfläche noch mit Schokostreuseln oder -flocken bestreut. Das Erdbeerherz kann mit Hagelzucker verlockender gemacht werden.

Erdbeer-Eierlikör-Torte



Gourmet-Windbeutel



Sie brauchen dazu:

Für den Teig
- *75 g Butter*
- *Salz*
- *175 g Mehl*
- *4 Eier*

Für die Füllung
- *4 Blatt Gelatine*
- *500 g Erdbeeren*
- *100 g Zucker*
- *1 EL Zitronensaft*
- *1/4 l Sahne*
- *1 Pä. Vanillezucker*
- *Puderzucker*

Enthält insgesamt
ca. 57 g Eiweiß,
169 g Fett,
288 g Kohlenhydrate =
2.977 kKal =
12.462 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Brandteig 1/4 l Wasser mit der Butter und 1 Prise Salz aufkochen. Das gesiebte Mehl auf einmal hineingeben und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Boden löst und ein weißer Belag sichtbar wird.

2 Den Topf vom Herd nehmen, sofort ein Ei einrühren. Den Teig etwas abkühlen lassen, dann nacheinander die Eier einarbeiten, bis eine glatte, glänzende Masse entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

3 Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig in dicken Tropfen aufspritzen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 220°, Umluftherd ca. 200°, Gas Stufe 4.
Backzeit: ca. 30 Minuten.

Sofort jeweils einen Deckel abschneiden und aufklappen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Auskühlen lassen.

4 Für die Creme die Gelatine 10 Minuten in Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen und vorbereiten, halbieren oder vierteln. 200 g im Mixer oder mit dem Handmixstab pürieren und mit dem Zucker und Zitronensaft verrühren.

5 Die Gelatine im Abtropfwasser in einem Töpfchen auflösen und unter das Erdbeerpüree rühren. Wenn die Masse fest zu werden beginnt, die Sahne mit dem Vanillezucker steifschlagen und unterheben.

6 Die Erdbeersahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Windbeutel spritzen. Sofort mit den Erdbeerstücken belegen und mit dem Teigdeckel abdecken. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Liebesherzen

Sie brauchen dazu:

Für den Teig
120 g Mehl
140 g Butter oder Margarine
120 g Blütenzarte Köllnflocken
80 g Zucker
2 EL Sahne
Für den Belag
250 g Erdbeeren
100 g Johannisbeergelee
100 g Sahne
1 Btl. Sahnesteif
100 g Magerquark
1 Pä. Vanillezucker
10 g Puderzucker
Außerdem
Mehl zum Ausarbeiten

Enthält insgesamt ca. 49 g Eiweiß, 164 g Fett, 369 g Kohlenhydrate = 3.177 kKal = 13.299 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben, mit allen anderen Teigzutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zur Kugel geformt und in Folie gehüllt mindestens 30 Minuten im Kühlen ruhen lassen.

2 Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen. Herzen von ca. 10 cm Höhe ausstechen bzw. ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180°, Umluftherd ca. 160°, Gas Stufe 2.
Backzeit: ca. 10-12 Minuten.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Inzwischen für den Belag die Erdbeeren waschen, vorbereiten und halbieren. Das Johannisbeergelee im Wasserbad auflösen. Auf jedem Herz zwei Erdbeerhälften dekorativ anordnen und mit dem Gelee glasieren.

4 Für die Creme die Sahne mit dem Sahnefestiger steif schlagen. Den Quark mit dem Vanillezucker sowie dem Puderzucker glatt rühren, unter die Schlagsahne heben.

5 Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, die Herzen damit garnieren. Nach Wunsch noch mit Pistaziensplittern garnieren.



Erfrischender Erdbeer



Sie brauchen dazu:

Für den Teig

4 Eier
1 Pä. Vanillezucker
125 g Zucker
50 g Mehl
20 g Speisestärke
1 TL Backpulver
50 g Kölln Instant Flocken
50 g Butter oder Margarine

Für die Füllung

5 Blatt weiße Gelatine
1 Limette
500 g Erdbeeren
50 g Zucker
500 ml Sahne

Enthält insgesamt ca. 64 g Eiweiß, 320 g Fett, 16 g Kohlenhydrate = 3.624 kKal = 15.170 kJoule.

So wird's gemacht:



1 Für den Teig die Eier trennen und das Eigelb mit 4 EL lauwarmem Wasser schaumig schlagen. Den Vanillezucker mit 80 g Zucker zugeben und unterrühren. Dann das Eiweiß steifschlagen und unterziehen.

2 Das mit der Speisestärke und dem Backpulver versiebte Mehl mit den Flocken vermischen, vorsichtig unter die Eiermasse rühren. Das Fett verflüssigen, aber keinesfalls braun werden lassen, und ebenfalls zum Teig geben.

3 Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf geben und glatt streichen.



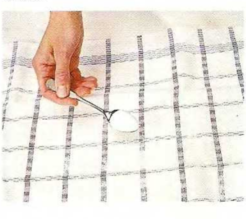
Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 220°, Umluftherd ca. 200°, Gas Stufe 4.
Backzeit: ca. 10 Minuten.

4 Inzwischen für die Füllung die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Limette auspressen. Die Erdbeeren waschen, vorbereiten, kleinschneiden ...



... und mit dem Limettensaft und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Rund 5 Minuten köcheln lassen.

5 Die Erdbeermasse durch ein Sieb streichen, dann die ausgedrückte Gelatine in der noch heißen Masse auflösen. Im Kühlschrank fest werden lassen.



6 Ein Küchentuch mit dem restlichen Zucker bestreuen, den Biskuit darauf stürzen. Das Backpapier abziehen, den Biskuit mit Hilfe des Tuchs aufrollen und abkühlen lassen.

7 Wenn die Erdbeermasse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterziehen.

biskuit





8 Den Biskuit wieder vorsichtig zurückrollen. Mit der Creme bestreichen und wieder aufrollen.

9 Die fertige Biskuitrolle noch für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.





Polar-Erdbeer-Torte



Sie brauchen dazu:

Für den Biskuit
5 Eier
100 g Zucker
100 g Mehl

Für die Creme
5 Eier
250 g Puderzucker
400 g weiche Butter
250 g Erdbeeren

Außerdem
400 ml Sahne
Erdbeeren zum Verzieren

Enthält insgesamt ca. 95 g Eiweiß, 519 g Fett, 461 g Kohlenhydrate = 7.043 kKal = 29.482 kJoule.

1 Für den Biskuitboden die Eier trennen. Das Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2 Das verquirlte Eigelb unterheben, dann das Mehl darübersieben und ebenfalls unterheben. Den Teig in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. 26 cm Ø) geben.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180°, Umluftherd ca. 160°, Gas Stufe 2.
Backzeit: ca. 20 Minuten.

3 Den Boden 10 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und vollends erkalten lassen. Waagerecht halbieren.

4 Für die Creme die Eier trennen. Das Eigelb mit dem gesiebten Puderzucker schaumig rühren, dann die weiche Butter zugeben und weiter rühren, bis sich das Fett in der Eigelbmasse gelöst hat. Dann das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

5 Die Erdbeeren waschen und vorbereiten, im Mixer oder mit dem Handmixstab pürieren und unter die Creme geben.

6 Den unteren Boden wieder auf den Springformboden legen, mit dem Springformrand umstellen. Die Creme darauf verteilen, glatt streichen und mit dem oberen Boden abdecken. Die Torte ca. 12 Stunden in die Gefriertruhe oder in das Gefrierfach des Kühlschranks stellen.

7 Wenn die Torte gefroren ist, den Tortenring vorsichtig lösen.

Tipp: Dazu mit dem in heißes Wasser getauchten Messer zwischen Torte und Ring entlang fahren.

Die restliche Sahne steifschlagen, die Torte rundherum damit einstreichen. Mit Erdbeeren verzieren.
Die Torte sollte eisgekühlt serviert werden.





Erdbeer-Marmorkuchen



Sie brauchen dazu:

Für den Rührteig
300 g Erdbeeren
4 Eier
250 g weiche Butter oder Margarine
250 g Zucker
400 g Mehl
1 gehäuften TL Backpulver
Außerdem
Fett für die Form
Semmelbrösel zum Ausstreuen
Puderzucker zum Bestreuen

Enthält insgesamt ca. 72 g Eiweiß, 244 g Fett, 312 g Kohlenhydrate = 3.696 kKal = 15.471 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Teig die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und vorbereiten. Die Früchte vierteln, im Mixer oder mit dem Handmixstab pürieren.

2 Eine Kastenform (ca. 25 cm lang) fetten, mit Semmelbröseln ausstreuen. Durch kräftiges Schütteln gleichmäßig verteilen.

3 Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Fett cremig rühren, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Eigelbe zufügen und kräftig aufschlagen.

4 Das mit dem Backpulver vermischte Mehl über den Teig sieben und unterheben. Den Eischnee vorsichtig unterziehen, dann das Erdbeerpüree leicht unter den Teig mischen, so daß eine sichtbare Marmorierung entsteht. Den Teig in die Form füllen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180°, Umluftherd ca. 160°, Gas Stufe 2.
Backzeit: ca. 60 Minuten.

5 Den Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

EINZELHEFT-BESTELLSERVICE

CREATIV-ZEITSCHRIFTEN AUS DEM OZ VERLAG

JETZT BESTELLEN!

www.oz-verlag.de



BL 213 D€ 2,00



BL 216 D€ 2,00



BL 217 D€ 2,00



BL 218 D€ 2,00



BL 219 D€ 2,00



BL 221 D€ 2,00



BA 070 D€ 2,00



BA 075 D€ 2,00



BA 077 D€ 2,00



BA 080 D€ 2,00



BA 082 D€ 2,00



BA 083 D€ 2,00



BA 085 D€ 2,00



BA 086 D€ 2,00



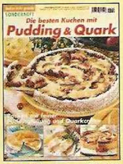
BLSH 096 D€ 3,50



BLSH 099 D€ 3,50



BLSH 105 D€ 2,00



BLSH 106 D€ 3,50



BLSH 115 D€ 3,50



BLSH 117 D€ 3,50



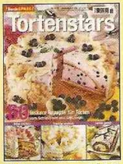
BLSH 121 D€ 3,50



BLSH 127 D€ 2,00



BLSH 130 D€ 2,00



BP 01/07 D€ 3,50

B E S T E L L C O U P O N

Diesen Coupon in Druckbuchstaben ausfüllen und senden an: **OZ Verlag-Bestellservice, Römerstraße 90, 79618 Rheinfelden**, Tel.: **07623/964-155**, Fax: **07623/964-255** oder bestellen Sie bequem per E-Mail **Bestellservice@oz-verlag.de**. Zu dem Gesamtbetrag Ihrer Bestellung kommen **D€ 1,55** Versandkosten hinzu (Ausland auf Anfrage). Ab einem Bestellwert von **D€ 18,00** entfallen diese Kosten

Bitte liefern Sie mir aus Ihrem Programm nachstehende Hefte:

____

Name/Vorname ______________________ Geburtsdatum ______________

Straße/Hausnummer ______________________ Tel./Fax ______________
(Für Rückfragen und besondere Angebote)

PLZ/Wohnort ______________________ E-Mail ______________

Ich zahle bequem und bargeldlos per Bankeinzug (Ausland nur per Überweisung oder Rechnung)

Geldinstitut/BLZ ______________________ Konto-Nr. ______________

Datum/Unterschrift ______________________

Einzelbestellungen Österreich: Leserservice • St. Leonharder Str. 10 • A-5081 Anif • Tel: 0043/6246/882-121 oder Fax: 882-5277

Einzelbestellungen Schweiz: Aboservice • Postfach • CH-4105 Biel-Benken • Tel: 0041/61/7269444

BLSH 139